



Bollos al vapor:

con relleno de judías rojas



INGREDIENTES

Masa:

- 4 tazas de harina para repostería
- 2 tazas de agua tibia
- 1 cucharadita de azúcar blanco
- 1 cucharada de levadura en polvo

Pasta de judías rojas:

- 1 taza de judías rojas
- 3 tazas de agua
- 3/4 taza de azúcar blanco
- 1 cucharada de extracto de vainilla

Elementos importantes:

- Papel de horno
- Olla vaporera

PREPARACIÓN:

Masa:

1. Añade todos los ingredientes en un bol grande.
2. Amasa por 10 minutos la mezcla hasta que quede una masa ligeramente elástica. Mientras, ve añadiendo la harina hasta que veas una masa consistente. Esta no puede quedar pegajosa, ya que una masa firme es más manejable.
3. Cubre el bol con un paño húmedo y deja que repose por 1 hora para que doble su tamaño.
4. Una vez haya reposado suficiente, llevamos la masa a otra superficie cubierta de harina para empezar a cortarla en trozos. Se puede cortar del tamaño preferible, aunque las porciones perfectas suelen ser un poco más pequeñas que el tamaño de la palma de una mano.

a partir de aquí se usa ya la pasta de judías rojas

5. Para cerrar los bollitos, deberemos aplanar las porciones de la masa separadas anteriormente. Intentar que los bordes queden más finos que el centro.
6. Pon una cucharada de pasta roja en el centro. Empieza a tirar la masa hacia arriba y la pasta abajo con los dedos. Dobla y junta los bordes, y retira el resto sobrante.
7. Deja que vuelva a reposar debajo de un bol con un trapo húmedo durante unos 10-20 minutos mientras el agua empieza a hervir en la olla vaporera.
8. Cubre la olla con el papel de cocina y un paño húmedo. Pon los bollos dentro con un par de centímetros de distancia y déjalos cocer al vapor por 12 minutos.
9. Apaga el fuego y deja que repose ahí por un par de minutos para luego retirar la tapa. Si se hace de otra manera te arriesgas a colapsar los bollos por el repentino cambio de temperatura.



Pasta:

1. Lavaremos las judías dos veces, para después colocarlas en una olla a presión o Instant Pot (olla a presión programable).
2. Añade agua y cocínalas por 60 minutos. Asegúrate que esté bien cerrada.
3. Una vez estén cocinadas, retira la tapa y añade el azúcar y el extracto de vainilla.
4. Deja que se cocinen un poco más con la tapa retirada, para que el agua termine de evaporarse. Esto puede llevar alrededor de unos 30-60 minutos dependiendo de cuánta agua quede en la olla. Asegúrate de ir removiendo las judías cada tanto para que no se peguen al fondo. Continúa cocinando hasta que se forme la pasta. ¡Este paso requiere de mucha paciencia!
5. Antes de empezar a rellenar los bollos deja que la pasta se enfríe.





(La foto de la izquierda es como debería empezar a ser la pasta, mientras la foto de la derecha es la pasta final)